附件2

部分不合格项目小知识

# 一、不合格项目小知识

## **（一）二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，香辛料类（八角除外）中不得使用二氧化硫食品添加剂；八角中二氧化硫最大残留量为0.15g/kg；半固体复合调味料中二氧化硫最大残留量为0.05g/kg；干制蔬菜中二氧化硫最大残留量为0.2g/kg；水果干类、腌渍的蔬菜二氧化硫最大残留量均为0.1g/kg；蜜饯凉果二氧化硫最大残留量为0.35 g/kg。食品中二氧化硫残留量超标可能是食品在加工过程中为了起到漂白和防腐的作用，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，从而导致产品中二氧化硫残留量不符合要求。

## **（二）铅**

铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料；间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致的污染。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，肉制品(畜禽内脏制品除外)中铅(以Pb计)限量值为0.3 mg/kg；酱腌菜中铅(以Pb计)限量值为0.5 mg/kg；干制蔬菜、蜜饯中铅(以Pb计)限量值均为0.8mg/kg；木耳及其制品中铅(以Pb计)限量值为1.0 mg/kg（干重计）。

## **（三）大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具（每50cm2）中不得检出大肠菌群；企业标准《速冻果蔬及其制品》（Q/FTXS 0002S-2023）中规定，同一批次产品5个样品中大肠菌群的检测结果均不得超过100 CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10 CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

## （四）多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，家禽蛋中多西环素最大残留限量为10μg/kg。家禽蛋中多西环素超标的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致药物在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

## **（五）氯霉素**

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。根据《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药物。但由于氯霉素的抑菌效果好，以及相对廉价，仍有少数生产经营企业将其用于家禽、畜类以及水产品中。

## **（六）克百威**

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，药用植物中克百威最大残留限量值为0.02 mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。

## **（七）多菌灵**

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物因真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，果类调味料中多菌灵最大残留限量值为0.3 mg/kg。急性毒性分级标准为实际无毒级。相关研究未见遗传毒性。

## **（八）氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，属于拟除虫菊酯类性农药。可以防治葡萄、蔬菜、马铃薯、葫芦、生菜等植物上的多种害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，果类调味料（豆蔻除外）中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量值为0.1 mg/kg；根茎类调味料中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯最大残留限量值为0.2 mg/kg。调味品中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是原料在种植过程中为控制病情加大用药量或者不遵守休药期规定，致使最终产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

## （九）阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其起效成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

## **（十）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条、蔬菜干制品中不得使用苯甲酸及其钠盐；腌渍的蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）最大使用量为1.0 g/kg。造成食品中苯甲酸不合格的主要原因有：生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。

## **（十一）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且还规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。造成食品中该指标不合格的原因可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

## **（十二）过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值(以脂肪计)≤0.5 g/100g。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中过氧化值(以脂肪计)应≤0.25 g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

## **（十三）黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，发酵豆制品中黄曲霉毒素B1限量为5.0μg/kg；玉米、玉米面（渣、片）及玉米制品中黄曲霉毒素B1限量为20μg/kg。造成食品中黄曲霉毒素不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

## **（十四）铝的残留量**

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的残留量(干样品，以Al计)最大残留量为100 mg/kg；粉丝、粉条中铝的残留量(干样品，以Al计)最大残留量为200 mg/kg。食品中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别商家为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高；还可能是厂家使用的粉丝粉条原料（食用淀粉）受环境原因影响，天然含有较高含量的铝本底。

## **（十五）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠(以糖精计)。发酵面制品中检出糖精钠（以糖精计）的原因可能是生产企业为增加甜度而违规添加，也可能是使用的复配添加剂中含有糖精钠。

## **（十六）甜蜜素**

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，为非营养型甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，小麦粉制品(自制)、豆浆(自制)中不得使用甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)；腌渍的蔬菜中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)最大使用量为1.0 g/kg。小麦粉制品(自制)、豆浆(自制)中检出甜蜜素可能是生产企业为改善口感而违规使用甜蜜素，也可能是使用的复配添加剂中含有甜蜜素。腌渍的蔬菜中甜蜜素检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品甜蜜素超标，也可能是生产企业为增加甜度而过量添加。

## **（十七）呋喃西林代谢物**

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品。水产品、蜂蜜中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖中违规使用。

## **（十八）甲氧苄啶**

甲氧苄啶是合成的抗菌药和磺胺增效药，具有抗菌谱广、性质稳定、体内分布广泛等优点。甲氧苄啶对疟原虫及某些真菌，如奴卡菌、组浆菌，酵母菌也有一定作用。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，家禽蛋中最大残留限量值为10μg/kg。鸡蛋中检出甲氧苄啶超标的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致药物在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

## **（十九）地美硝唑**

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地美硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

## **（二十）恩诺沙星**

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在虾的肌肉中最大残留限量值为100 μg/kg。虾类产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

## **（二十一）噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性，急性毒性分级为微毒。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量值为0.2 mg/kg；茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺最大残留限量值为0.05 mg/kg。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## **（二十二）沙门氏菌**

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌，是引起急性胃肠炎的主要病原菌，感染后的典型症状包括发热、腹泻和呕吐等。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，非预包装即食食品中沙门氏菌未检出/25g时评价等级为满意，沙门氏菌检出/25g时评价等级为不合格。沙门氏菌不合格原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者生产过程中产品的交叉污染。

## **（二十三）乙基麦芽酚**

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定食用调和油中不得使用乙基麦芽酚。食用调和油中乙基麦芽酚不合格的原因主要是部分生产企业为了降低成本，‌利用乙基麦芽酚价格低廉、‌用量少的特点，‌在食用植物油中违规添加，‌以次充好。

## **（二十四）安赛蜜**

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品中，不在人体内代谢和提供能量。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍的蔬菜安赛蜜最大使用量为0.3 g/kg。造成食品中安赛蜜不合格的主要原因有：生产经营企业为增加产品甜味，超限量、超范围使用安赛蜜或者使用过程中未准确计量。

## **（二十五）镉**

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，木耳及其制品中镉(以Cd计)限量值为0.5 mg/kg（干重计）。木耳及其制品中镉（以Cd计）超标的原因，可能是其生长过程中对环境中镉元素的富集。

## **（二十六）合成着色剂（日落黄、柠檬黄、亮蓝、苋菜红、酸性红）**

日落黄、柠檬黄、亮蓝、苋菜红、酸性红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中不得使用日落黄；粉丝粉条中不得使用亮蓝；粉丝粉条、非发酵豆制品、生湿面制品中均不得使用柠檬黄；粉丝粉条、糕点、肉制品中均不得使用苋菜红；肉制品中不得使用酸性红。食品中合成着色剂超标原因可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，也可能是生产企业未按规定使用食品添加剂。

## **（二十七）氟苯尼考**

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业农村部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，家禽蛋中氟苯尼考最大残留限量值为10 μg/kg。鸡蛋中检出氟苯尼考超标的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致氟苯尼考在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

## **（二十八）酒精度**

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》(GB/T 10781.1-2021)中规定，酒精度应在标示值±1.0 %vol的偏差范围内。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

## **（二十九）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对生态环境有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，枸杞（干）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留限量值为0.1mg/kg。

## **（三十）氧乐果**

氧乐果是一种内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，茶叶中氧乐果最大残留限量值为0.05 mg/kg。急性毒性分级为中等毒，中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性。

## **（三十一）水胺硫磷**

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花虫害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，茶叶中水胺硫磷最大残留限量值为0.05 mg/kg。茶叶中水胺硫磷残留量超标的原因，可能是为保证茶叶收成和良好卖相，种植户违规使用此农药，致使上市销售的产品中残留量超标。

## **（三十二）山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，饮料(自制)中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。饮料(自制)中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而违规使用。

## **（三十三）脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉、米粉制品中均不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）；熟肉制品、糕点、复合调味料中脱氢乙酸及其钠盐最大使用量为0.5 g/kg。造成食品中脱氢乙酸及其钠盐不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。

## **（三十四）毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，叶菜类蔬菜（芹菜除外）、根茎类和薯芋类蔬菜最大残留限量值均为0.02 mg/kg。急性毒性分级标准为中等毒，中毒机制为抑制乙酰胆碱酯酶活性。蔬菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

## **（三十五）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。企业标准《速冻果蔬及其制品》（Q/FTXS 0002S-2023）中规定，同一批次产品5个样品中菌落总数的检测结果均不得超过100000 CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10000 CFU/g。食品的菌落总数超标，说明产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

## **（三十六）还原糖分**

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。《绵白糖》（GB/T 1445-2018）中规定，绵白糖中的还原糖分应在1.5～2.5 g/100g范围内。还原糖分高的食糖易吸潮，易滋生微生物，导致食糖变质，不利于保存。

## **（三十七）蛋白质**

人体的生长、发育、遗传等一切生命活动都离不开蛋白质。《固体饮料》（GB/T 29602-2013）中规定，其他蛋白固体饮料中蛋白质含量应≥0.7 g/100g。饮料中蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签明示值或标准的要求进行添加等。

## **（三十八）锶**

锶是一种银白色带黄色光泽的碱土金属。锶元素广泛存在与土壤、海水中，是一种微量元素，具有防止动脉硬化，防止血栓形成的功能。锶是评价矿泉水水质最常用、最重要的界限指标之一。本次不合格矿泉水锶不符合产品标签标示值的要求。造成锶不合格的原因可能是饮用天然矿泉水在生产加工过程中处理不当，导致终产品中界限指标不合格；也可能是水源水本身的界限指标含量不稳定有偏差，而企业出厂检验不严格导致。

## **（三十九）氨基酸态氮**

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱油鲜味越浓，反映酱油的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）中规定，酱油中氨基酸态氮含量不得低于0.4 g/100mL。酱油中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

# 二、建议

## **（一）加强原辅料的把控**

食品原料的质量与卫生是食品质量安全的前提。食品生产经营单位应加强对所使用的原材料的质量管理，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件，不得采购腐败变质、发霉、质量不新鲜的食品原料，确保各种原辅料的质量符合标准的有关规定和要求。

## **（二）加强运输、存储环境控制**

食品经营者应保证运输和装卸食品的容器、工具和设备清洁、无害，保证食品的经营环境和储存环境等符合与食品所需的环境，并及时清理变质、超过保质期及其他不符合标准要求的食品；针对特殊贮存要求的食品，食品经营者在运输、贮藏时应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

## **（三）加强食品出厂检验**

食品生产企业要强化重视出厂检验的意识，制定切合自身且不断完善的出厂检验制度；建立完善的检测条件对产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品；加强对生产成品的检测频率，进行自检或送往具有相关资质的检测机构进行检测；建立健全产品的召回机制，以应对突发产品质量问题。

## **（四）提高食品添加剂安全使用意识**

部分食品生产经营者为了追求经济效益，对食品添加剂过于依赖，但对食品添加剂使用要求却执行不到位。因此，应落实企业主体，加大对食品生产企业关于食品添加剂的相关法律法规和标准知识的宣传力度，进一步宣贯违法添加和滥用食品添加剂行为的危害性以及通过加大惩处等措施来提高食品生产企业的食品添加剂安全使用意识。

## **（五）规范食用农产品药物的使用**

针对种植养殖环节，种植养殖户应严格按照药物说明书进行规范用药。加大对生产经营人员专业知识的培训，对种植养殖基地、农户进行药物使用知识的培训力度，加强种植养殖户对不同季节、不同农作物使用农药和畜禽使用兽药情况的了解。同时，建议有关部门加大对深圳各场所农产品的抽检力度，对发现的违法用药行为进行严厉处罚，并进一步加强对非食用物质的监管，加大针对性抽检的力度。